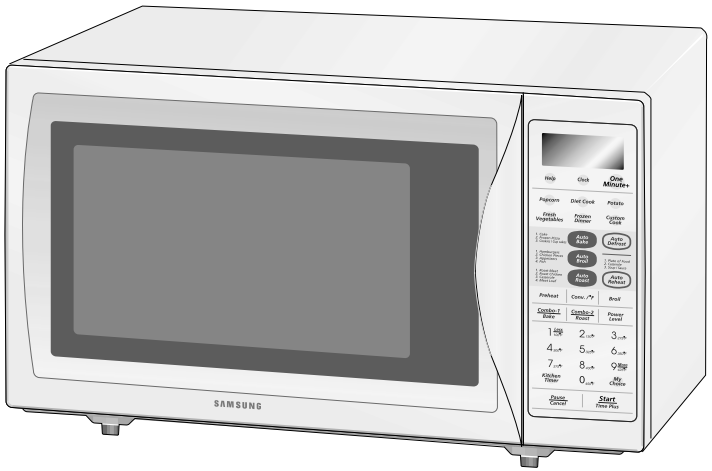
السلامة ٢
تركيب فرن المايكروويف ٣
فرن المايكروويف الجديد لك ٤
فحص الأجزاء ٤
إعداد فرن المايكروويف ٤
أزرار لوحة التحكم ٥
التشغيل ٦
استخدام وظيفة خياري ٦
اختيار عرض الوزن ٦
ضبط الساعة بنظام ١٢ساعة/٢٤ ساعة ٦
ضبط الساعة ٧
ضبط التوقيت الصيفي ٧
استخدام زر التوقف المؤقت/الإلغاء ٧
استخدام نظام المساعدة ٨
استخدام أزرار طبخ الطعام السريع التحضير ٨
استخدام زر دقيقة واحدة + ... ٩
استخدام زيادة الوقت ٩
ضبط زر طبخ المستخدم واستخدامه ٩
إعادة التسخين التلقائية ١٠
إذابة الثلج التلقائي ١١
الطبخ التلقائي ١١
ضبط أوقات الطبخ ومستويات الطاقة ١٣
الطبخ بالانتقال الحراري ١٤
الغليان ١٤
الطبخ الجمعي ١٥
تسخين الفرن المسبق ١٦
استخدام زر الأكثر أو زر الأقل ١٦
ضبط مستوى الصوت ١٧
استخدام مؤقت المطبخ ١٧
ضبط الإقفال لحماية الطفل ١٧
وضعية المظاهرة ١٨
ضبط إشارة تذكير النهاية ١٨
ضبط سرعة إجراء الكلمة ١٨
تعليمات الطبخ ١٩
أواني الطبخ ١٩
اختبار الأواني ٢٠
تقنيات الطبخ ٢٠
اللمحات العامة ٢١
دليل لطبخ اللحم في فرن المايكروويف لك ٢١
دليل لطبخ الدجاج في فرن المايكروويف لك ٢٢
دليل لطبخ الأطعمة البحرية في فرن المايكروويف ٢٢
دليل لطبخ البيضات في فرن المايكروويف لك ٢٣
دليل لطبخ الخضراوات في فرن المايكروويف لك ٢٣
دليل إذابة الثلج التلقائية ٢٣
الصيغة الطهوية ٢٤
حساء الفول الأسود ٢٥
دليل للتخبيز بالانتقال الحراري ٢٦
دليل الغليان ٢٧
دليل الطبخ الجمعي ٢٨
دليل الأواني ٢٩
الملحق ٣٠
دليل تحرى الخلل وإصلاحه ٣٠
العناية والتنظيف ٣٠
المواصفات ٣١

SAMSUNG

فرن المايكروويف

تعليمات المالك

MC1360WC
MC1360WC-B



Code No : DE68-02619A

AR

التحذيرات لتجنّب إحتمال التعريض لطاقة المايكروويف المفرطة

الفشل في تبع التحذيرات من أجل السلامة التالية قد يؤدي الى التعريض الضار لطاقة المايكروويف.

(أ) محاولة تشغيل الفرن مع بابه المفتوح بدون أي شيء في الفرن أو العبث بالغلق الأماني الداخلي (مزلاجي الباب) أو إدخال أي شيء الى فتحات الغلق الأماني الداخلي.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والوجه الأمامي أو تترك الطعام أو مادة التنظيف حتى تتراكم على سطح الختم. تأكد من المحافظة على النظافة في الباب وأسطح ختم الباب من خلال مسحها أولا بعد استخدام الفرن بقطعة من القماش الملل ثم بقطعة من القماش الناعم الجاف.

(ج) لا تشغل فرن المايكروويف في حالة حدوث ضرر فيه حتى يتم إصلاحه من قبل فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.
من المهم جدا إغلاق الفرن بإحكام وعدم ضرر في:
(١) الباب، أختام الباب وأسطح الختم
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) سلك التيار

(د) لا بد من عدم تعديل الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص بدلا من فني مختص لخدمات فرن المايكروويف الذي تم تدريبه في المنتج.

تعليمات هامة من أجل السلامة

اقرأها بعناية واحتفظ بها للمراجعة في المستقبل.

قبل طبخ الطعام أو السوائل في فرن المايكروويف، الرجاء التأكد من تبع التحذيرات من أجل السلامة.

الرجاء لا تقلق بالرغم من أن الفرن يعمل باستمرار بعد انتهاء الطبخ.

١. **لا** تستخدم أي إناء طبخ معدني في فرن المايكروويف.
- أواني معدنية
- أواني الوجبات بالأطراف الذهبية والفضية
- سفافيد ، أشواك ... الخ

السبب: قد يحدث القوس الكهربائي أو الشرارة وقد يحدث ضرر في الفرن.

٢. **لا** تسخّن
- الزجاجات والمرطبات المسدودة الهواء أو المختومة على سبيل المثال) زجاجات أطعمة الأطفال
- الطعام المسدود الهواء على سبيل المثال) البيضات والجوزات غير المقشورة ، الطماطم

السبب: زيادة الضغط قد تؤدي الى انفجار هذه الأطعمة.
لحة: ازل قشرة وثقب القشرة والأكياس ... الخ.

٣. **لا** تشغل فرن المايكروويف في حالة فراغه.
السبب: هذا قد يؤدي الى إحداث ضرر في جدران الفرن.
لحة: ضع فنجانا من الماء داخل الفرن دائما. والماء يمتص موجات المايكرو في حالة تشغيل الفرن مع انه فارغ مفاجئا.

٤. **لا** تغطي فتحات التهوية في اللوحة الخلفية بالأقمشة أو الورق.
السبب: الأقمشة أو الأوراق قد تؤدي الى إحداث احتراق لأن الهواء الساخن يخرج من الفرن.

٥. استخدم قفاز الفرن دائما عند إخراج طبق من الفرن.
السبب: تمتص بعض الأطباق موجات المايكرو وتنتقل الحرارة من الطعام الى الطبق دائما. الأطباق تنقل الحرارة.

٦. **لا** تلامس عنصر التسخين أو جدران الفرن الداخلية.
السبب: هذه الجدران قد تصبح ساخنة بدرجة كافية تحترق حتى بعد انتهاء الطبخ بالرغم أن الحرارة لا تظهر كما هي. لا تترك المواد القابلة للاشتعال تدخل المنطبة الداخلية للفرن. دعنا الفرن يبرد أولا.

٧. لخفض خطر الاحتراق في تجويف الفرن:
- لا تحفظ المواد القابلة للاشتعال في الفرن.
- ازل سلكا ملتويا مربوطا بالأوراق أو الأكياس البلاستيكية.
- لا تستخدم فرن المايكروويف لتجفيف أوراق الأخبار.
- اذا حدث دخان، ابق فتح باب الفرن واضغط على زر التيار الكهربائي للإيقاف أو اخرج قابس التيار من مخرج التيار الجداري.

٨. خذ عناية كبيرة عند تسخين السوائل والأطعمة للأطفال.
- اترك الطعام لوقت الأنتظار **دائما** لمدة ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف الفرن عن العمل لتساوي درجة ا لحرارة.
- حرّك الطعام أثناء تسخينه عند الحاجة وكرّك الطعام بعد تسخينه **دائما**.

السلامة

- خذ العناية في حالة تناول الاناء بعد تسخين الطعام. الأمر قد يؤدي الى ضرر في جسمك في حالة أن الاناء ساخن جدا.
- خطر فيضان الطعام الغالي
- لمنع فيضان الطعام الغالي وإمكانية إحراق الطعام، لا بد من وضع ملعقة بلاستيكية أو عامود زجاجي في المشروبات و تحريك الطعام قبل تسخينه وأثناءه وبعده.

السبب: أثناء تسخين السوائل، قد تتأجل نقطة التغلية؛ هذا يعني أن الفيضان الغالي قد يبدأ بعد سحب الاناء من الفرن. قد يؤدي الى إحداث ضرر في الجسم.

- في حالة إحراق الطعام، اتبع تعليمات **المساعدة الأولى** :
  - اغمر المنطقة المحرقة من الطعام في الماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  - غطّي بالمرق النظيف والجاف.
  - لا تضف أي كريم ، زيت أو مستحضر سائل.
- لا تملأ الوعاء بالطعام حتى يصل الى أعلى الوعاء واختر الوعاء الذي الطرف العلوي أعرض من القعد لمنع فيضان الطعام الغالي. الزجاجا بالعنق الضعيق قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.
- افحص درجة الحرارة لأطعمة الأطفال أو الحليب قبل إعطائها الى الأطفال دائما.
- لا تسخّن زجاجات لأطعمة الأطفال مع حلمة الثدي ، لان الزجاجات قد تنفجر بسبب الحرارة المفرطة.

٩. احذر عن عدم إحداث ضرر في سلك التيار الكهربائي.

- لا تغمر سلك التيار الكهربائية أو قابس التيار بالماء واحفظ سلك التيار بعيدا عن مصادر الحرارة.
- لا تشغل هذا الجهاز في حالة حدوث ضرر في سلك التيار وقابس التيار .

١٠. اترك طول الذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: الهواء الساخن أو البخار المتسرب قد يؤدي الى إحداث الاحتراق.

١١. احتفظ بالأسطح الداخلية النظيفة للفرن.

السبب: القطعة الصغيرة من الطعام أو الزيوت المنتشرة التي تسد جدران الفرن أو الأرض قد يؤدي الى إحداث ضرر في الأسطح المغطاة بالدهان وخفظ كفاءة الفرن.

١٢. قد يصدر صوت "الإغلاق" أثناء التشغيل، خاصة في وضعية إذابة الثلج.

السبب: عند تغيير الطاقة الكهربائية، قد تسمع هذا الصوت. هذا أمر طبيعي.

١٣. عند تشغيل فرن المايكروويف بدون أي شيء، تنقطع الطاقة الكهربائية اوتوماتيكيا من أجل السلامة. بعد أكثر من ٣٠ دقيقة من الانتظار، يمكنك تشغيل الفرن كما ينبغي.

تعليمات هامة من أجل السلامة

أثناء الطبخ، لا بد من مشاهدة داخل الفرن من حين الى اخر عند تسخين الطعام أو الطبخ في الأوعية المستخدة مرة واحدة من البلاستيك ، أو الورق، أو المواد المستهلكة الاخرى.

الهام

لا تسمح للأطفال الصغار لتشغيل فرن المايكروويف أو العبث به **أبدا**.
ولا تتركهم عند غيابك قريبا من فرن المايكروويف عند تشغيله.
لا تحفظ المواد الذي يهتم بها الأطفال أو تخفيها فوق فرن المايكروويف.

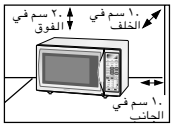
تركيب فرن المايكروويف

AR

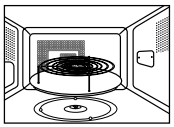
فرن المايكرويف هذا يمكنك تركيبه في كل الأماكن تقريبا (سطح العمل في المطبخ، أو الرف، الترولي القابل للتحريك ، الطاولة).

لسلامة الشخص، هذا الجهاز لا بد من :

- التوصيل الأرضي كما ينبغي (قابس ذو ٣ دبابيس)
- توصيل قابس التيار الى مخرج التيار المتردد على ١٢٧ . ٢٢٠ فولت، ٦٠ هرتز، والي تم توصيله الأرضي



١. ركّب الفرن على أرض ثابتة ومستوية. تأكد من وجود التهوية المناسبة للفرن بترك مسافة ١٠ سم على الأقل (اربع بوصات) خلف فرن المايكروويف وفي جانبي الفرن وترك مسافة ٢٠ سم (ثمانية بوصات) فوق الفرن.



٢. ازل جميع مواد الحشية داخل الفرن. ركّب حلقة المف والصينية الدوّارة. تأكد من ان الصينية الدوّارة تدور بشكل حر.

- **لا** تسد فتحات الهواء لان الفرن قد يعرض للحرارة المفرطة ويتوقف الفرن عن العمل ذاتيا. والفرن يبقى في حالة انه لا يعمل حتى يبرد بشكل كاف.

- ادخل قابس التيار الى مخرج التيار ذي ٣ دبابيس والذي تم توصيله الأرضي. اذا كان حدث ضرر في سلك التيار لهذا الجهاز، لا بد من تبديله من قبل فني مختص لسلك التيار (راجع I-SHENG SP022 ، KDK KKP 4819 D ، SAMIL SP-106B ، MOONSUNG EP-48E أو EUROELECTRIC 3410). اتصل بالموزع المحلي من أجل تبديله. وسلك التيار في افريقيا الجنوبية ، الإمارات العربية المتحدة من نوع EUROELECTRIC (3183Y) ، في اسرائيل من نوع PENCON (ZD16A) ونيجيريا وغانا وكينيا من نوع PENCON UD13A1) والمملكة العربية السعودية من نوع MOON SUNG SJT 14AWG ، PENCON(UD13A1).

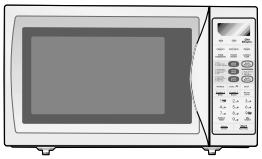
- لا تركّب فرن المايكروويف في مكان محيط بالهواء الساخن أو الرطب.
- على سبيل المثال: قريبا من فرن عادي أو جهاز تدفئة.
- مواصفات التيار الكهربائي للفرن لا بد من مراعاتها ولا بد من استخدام أي سلك إضافي من نفس المواصفات مع سلك التيار الأصلي المزود مع الفرن.
- امسح الأسطح الداخلية للفرن وأختام الباب بقطعة من القماش المبلل قبل استخدام فرن المايكروويف لأول مرة.

- فرن المايكروويف هذا لا بد من توصيله الى القابس القابل لتحمل استهلاك الطاقة المناسبة. فرن المايكروويف هذا لا بد من وضعه بحيث يصل الفرن الى القابس.

AR

فحص الأجزاء

اخرج فرن المايكروويف من الصندوق وافحصه للتأكد من وجود جميع الأجزاء المبينة هنا. إذا كان أي جزء منقوصا أو منكسرا، اتصل بالموزع .

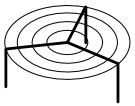


فرن المايكروويف

صينية زجاجية

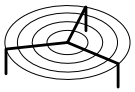
حلقة مرشدة ببكرات

دليل التعليمات



رف معدني طويل

بطاقة التسجيل



رف معدني قصير

إعداد فرن المايكروويف

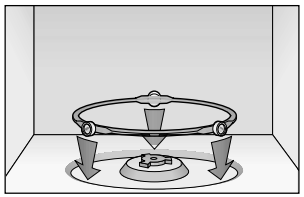
١ ضع الفرن على أرض مستوية وثابتة وصل قابس الجهاز الى مخرج التيار بالتوصيل الأرضي . عند توصيل القابس الى مخرج التيار، يعرض على الفرن :

تأكد من التهوية المناسبة للفرن بترك مسافة أربع بوصات على الأقل في الخلف والأعلى والجانبين من الفرن.

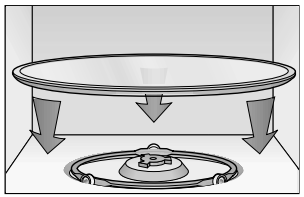
٢ افتح باب الفرن بالضغط على الزر الموجود تحت لوحة التحكم.

٣ امسح الأسطح الداخلية للفرن بقماش مبلل.

٤ ضع الحلقة التي تم تجميعها مسبقا في تسننها في وسط الفرن.

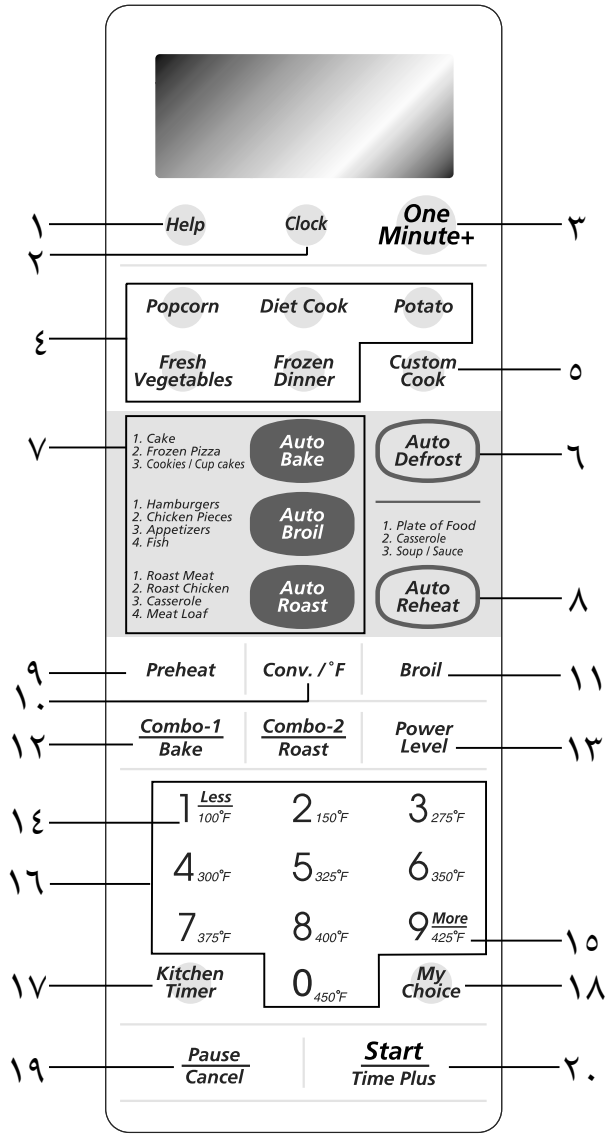


٥ ضع الصينية الزجاجية على أعلى الحلقة بحيث ثلاث سدادات الصينية الزجاجية في الوسط تلائم لأخاديدها في أرض الفرن.



AR

أزرار لوحة التحكم



١. **المساعدة** ص ٨
اضغط عليه لمشاهدة معلومات المساعدة عن المزايا التي تستخدمها.

٢. **الساعة** ص ٧
اضغط عليه لضبط الوقت الحالي.

٣. **دقيقة واحدة +** ص ٩
اضغط عليه مرة لزيادة دقيقة واحدة من الطبخ على مستوى الطاقة العالي.

٤. **أزرار طبخ الطعام السريع التحضير** ص ٨
تستخدم هذه الأزرار لطبخ الأطعمة الشائعة.

٥. **طبخ المستخدم** ص ٩
اضغط عليه مرتين لبرمجة الصيغة الطهوية المفضلة لك.

٦. **إذابة الثلج التلقائية** ص ١١
اضغط عليه لضبط وزن الطعام الذي تريد إذابة الثلج منه.

٧. **الطبخ التلقائي** ص ١١
اضغط عليه لاختيار الطبخ التلقائي والوزن.

٨. **إعادة التسخين التلقائية** ص ١٠
يشير الى نوع وكمية الطعام الذي تعيد تسخينه.

٩. **التسخين المسبق** ص ١٦
اضغط عليه للتسخين المسبق حتى تصل الى درجة الحرارة المطلوبة.

١٠. **الانتقال الحراري / °ف** ص ١٤
اضغط عليه للتحمير والطبخ السريع بالهواء الحار الدوّار.

١١. **الغليان** ص ١٤
اضغط عليه للتحمير والطبخ بالملف الكهربائي.

١٢. **الطبخ الجمعي** ص ١٥
اضغط عليه للطبخ بالدورة التلقائية بين المايكروويف والانتقال الحراري

١٣. **مستوى الطاقة** ص ١٣
اضغط عليه لضبط مستوى الطاقة.

١٤. **زر الأقل** ص ١٦
لخفض وقت الطبخ.

١٥. **زر الأكثر** ص ١٦
لزيادة وقت الطبخ.

١٦. **أزرار الأرقام/درجة حرارة الطبخ**
لضبط وقت الطبخ أو كمية الطعام ومستوى الطاقة.

١٧. **مؤقت المطبخ** ص ١٩

١٨. **خياري** ص ١٧
اضغط عليه لضبط الوظيفة غير الطبخية.

١٩. **التوقف المؤقت/الإلغاء** ص ٧
اضغط عليه لتوقف الفرن عن العمل مؤقتا أو لإلغاء التعليمات.

٢٠. **البدء/زيادة الوقت** ص ٩
اضغط عليه للبدء بالطبخ. ابق ضاغطا عليه للوصول الى وقت الطبخ الذي تريده ويصل الى دقيقة واحدة على الأقصى.

AR

استخدام وظيفة خياري

فرن المايكروويف الجديد لك يمكن البرمجة الشخصية مناسبة لذوقك الشخصي. اضغط على زر My Choice (خياري) فقط لضبط هذه الاختياريات. من أجل راحتك، تتبين جميع الاختياريات في الجدول التالي:

	خياري	الوصف	التشغيل
١	عرض الوزن	يمكن اختيار نظام الوزن من بين باوند وكيلوجرام.	اضغط على زر **My Choice** (خياري) وزر رقم ١ واختر بالضغط على زر **My Choice** (خياري) تكرارا. للضبط، اضغط على زر **Start** (البدء).
٢	ضبط مستوى الصوت	يمكن اختيار مستوى الصوت من بين إيقاف ، ومنخفض، ومتوسط وعالي.	اضغط على زر **My Choice** (خياري) وزر رقم ٢ واختر بالضغط على زر **My Choice** (خياري) تكرارا. للضبط، اضغط على زر **Start** (البدء).
٣	إشارة نهاية التذكير.	يمكنك إيقاف وتشغيل إشارة نهاية اليذكير.	اضغط على زر **My Choice** (خياري) وزر رقم ٣ واختر بالضغط على زر **My Choice** (خياري) تكرارا. للضبط، اضغط على زر **Start** (البدء).
٤	قفل لحماية الطفل	هذه الوظيفة تمنع الأطفال من تشغيل الفرن بدون إشراف.	اضغط على زر **My Choice** (خياري) وزر رقم ٤واختر بالضغط على زر **My Choice** (خياري) للضبط، اضغط على زر **Start** (البدء).
٥	ساعة بنظام ١٢/ ٢٤ ساعة	يمكنك عرض الساعة بنظام ١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة.	اضغط على زر **My Choice** (خياري) وزر رقم٥واختر بالضغط على زر **My Choice** (خياري) للضبط، اضغط على زر **Start** (البدء).
٦	سرعة إجراء الكلمة	هناك خمس سرعات من المستري ١ (الأبطأ) حتى المستوى٥ (الأسرع). الضبط الأساسي هوالمستوى ٣.	اضغط على زر **My Choice** (خياري) وزر رقم ٦ واختر بالضغط على زر **My Choice** (خياري) للضبط، اضغط على زر **Start** (البدء).
٧	ضبط التوقيت الصيفي	توقيت مقدّم ساعة واحدة عن الوقت القياسي بدون إعادة ضبط الساعة.	اضغط على زر **My Choice**(خياري) وزر رقم٧واختر بالضغط على زر **My Choice** (خياري) للضبط، اضغط على زر **Start** (البدء).
٨	وضعية المظاهرة	يمكنك تشغيل وإيقاف وضعية المظاهرة نموذجيا.	اضغط على زر **My Choice** (خياري) وزر رقم ٨ واختر بالضغط على زر **My Choice** (خياري) للضبط، اضغط على زر **Start** (البدء).

اختيار عرض الوزن

يمكنك اختيار نظام الوزن من بين باوند (LBS) وكيلوجرام(KG).

١ اضغط على زر **My Choice** (خياري) ثم اضغط على زر رقم ١. وعندها يشير العرض الى "LBS OR KG(باوند أو كجم)".

٢ اضغط على زر **My Choice** (خياري) تكرارا لاختيار مقياس الوزن الذي تريد استخدامه.

٣ اضغط على زر **Start** (البدء).

ضبط الساعة بنظام ١٢ ساعة/٢٤ ساعة

يمكنك عرض الوقت بنظام ٢٤ ساعة أو بنظام ١٢ ساعة.

١ اضغط على زر **My Choice** (خياري) ثم زر رقم ٥. وعندها يشير العرض الى "CLOCK 12HR/24HR OPTION (الساعة بنظام ١٢ ساعة/٢٤ساعة اختيارية)".

٢ اضغط على زر **My Choice** (خياري) تكرارا لاختيار نظام ١٢ ساعة أو نظام ٢٤ ساعة.

٣ اضغط على زر **Start** (البدء).

AR

ضبط الساعة

١ اضغط على زر **Clock** (الساعة). وعندها يشير العرض الى :

٢ استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال الوقت الحالي. لا بد من الضغط على ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي 00:5 ، ادخل ٥ ٠ ٠ ، ٠ ٠ .

٣ اضغط على زر **الساعة** مرة اخرى. وعندها تظهر النقطتان وتشيران الى تم ضبط الوقت.

إذا حدث انقطاع الكهرباء، من الضروري إعادة ضبط الساعة. يمكنك فحص الوقت الحالي أثناء عمليات الطبخ بواسطة الضغط على زر ***الساعة****.*

ضبط التوقيت الصيفي

١ اضغط على زر **My Choice** (خياري) ثم زر رقم **٧**. وعندها يشير العرض الى "DAYLIGHT SAVING TIME (التوقيت الصيفي)".

٢ اضغط على زر **My Choice** (خياري) لاختيار ON (التشغيل). اضغط عليه مرة أخرى لاختيار OFF(الإيقاف).

٣ اضغط على زر **Start** (البدء). وعندها يتقدّم وقت اليوم بساعة واحدة. إذا اخترت OFF (الإيقاف)، يتراجع الوقت بساعة واحدة.

إذا ضبطت الساعة للوقت القياسي، تسمح هذه الوظيفة لك بتغيير الوقت بسهولة بدون إعادة ضبط الساعة. يبدأ التوقيت الصيفي في معظم الولايات المتحدة في الساعة الثانية صباحا في يوم الأحد الأول من شهر ابريل ويرجع الى الوقت القياسي في الساعة الثانية صباحا في يوم الأحد الأخير من شهر أكتوبر.

استخدام زر التوقف المؤقت/الإلغاء

زر **Pause/Cancel** (التوقف المؤقت/الإلغاء) يسمح لك بإلغاء المعلومات التي أدخلتها. وهذا يسمح أيضا لك بإيقاف عملية الطبخ في الفرن مؤقتا ، بحيث يمكنك فحص الطعام.

- لإيقاف الفرن عن العمل مؤقتا أثناء عملية الطبخ: اضغط على زر **التوقف المؤقت/ الإلغاء** مرة. من أجل إعادة التشغيل، اضغط على زر **Start** (البدء).
- لإيقاف الطبخ، محو المعلومات وعودة الفرن الى عرض وقت اليوم: اضغط على زر **التوقف المؤقت/الإلغاء** مرتين.
- لمحو البيانات التي قد أدخلتها : اضغط على زر **التوقف المؤقت/الإلغاء** مرة ، ثم اعد إدخال البيانات.
- لإلغاء ضبط مؤقت: اضغط على زر **التوقف المؤقت/الإلغاء** مرة،

AR

استخدام نظام المساعدة

فرن المايكروويف يقدم لك التعليمات المفيدة عن عدد كثير من الإجراءات.

١ عندما تحتاج الى المعلومات عن الوظيفة والمزايا واللمحات المفيدة، اضغط على زر **Help** (المساعدة) ثم اضغط على الزر الذي تريد الحصول على المعلومات بواسطته.

استخدام أزرار طبخ الطعام السريع التحضير

١ اضغط على زر **الطبخ السريع التحضير** المنطبق على الطعام الذي تريد طبخه. (على سبيل المثال، **الفشار**). وعندها يشير العرض الى كمية التقديم الأولى:

٢ اضغط على الزر تكرارا لاختيار كمية التقديم التي تريد ضبطها. وعندها يتغير العرض بترتيب كميات التقديم المتوفرة. عند اختيار كمية التقديم الصحيحة، يبدأ الفرن بالطبخ تلقائيا.

إذا لم تحتج الى قراءة جميع الاختيارات في القائمة، اضغط على زر ***Start*** *(البدء) للبدء بالطبخ.*

جدول طبخ الطعام السريع التحضير

المادة	الوزن	الملاحظات
الفشار	١,٥–١,٧٥ آونس ١,٧٥ آونس ٣–٣,٥ آونس ٣,٥ آونس	• استخدم كيسا واحدا من الفشار فقط خاصا بالمياكروويف. • خذ عناية عند إخراجه من الفرن وفتح الكيس الساخن.
البطاطس	قطعة قطعتان ٣ قطع ٤ قطع ٥ قطع ٦ قطع	• اثقب كل بطاطس عدة مرات بشوكة. • ضعها على الصينية الدوّارة بشكل برامق. • عند إضاءة المؤشرات وعرض "turn food over (قلّب الطعام)" ، قلّب البطاطس. • اخرجها من الفرن، ولفها بالرقيقة الألومنيومية وانتظر لمدة ٣ –٥ دقائق.
الخضار الطازج	كوب واحد كوبان ٣ أكواب ٤ أكواب	• ضع الخضراوات في كاسيرول واضف كمية صغيرة من الماء (٢–٤ ملاعق طعام). وغطيها أثناء الطبخ وحركها قبل الانتظار.
وجبات العشاء المجمدة	٧–١٠ آونس ١٠–١٢ آونس ١٢–١٨ آونس	• انزع التغليف من اللف الخارجي واتبع التعليمات المبينة في العلبة لمعرفة التغطية والانتظار. بعد الطبخ، انتظر ١–٣ دقائق.
وجبات العشاء المجمدة لطبخ حمية بالكالوري المنخفض	٧–١٠ آونس ١٠–١٢ آونس ١٢–١٨ آونس	

AR

استخدام زر دقيقة واحدة +

هذا الزر يقدم طريقة سهلة لتسخين الطعام بزيادة دقيقة واحدة على مستوى الطاعة العالية.

١ اضغط على زر **One Minute +** (دقيقة واحدة +) مرة كل دقيقة تريد طبخ الطعام خلالها. على سبيل المثال، اضغط عليه مرتين للطبخ لمدة دقيقتين. وعندها يعرض الوقت ويبدأ الفرن بالطبخ تلقائيا.

*اضف الدقائق الى برنامج طبخ يجري بالضغط على زر زر **One Minute +** (دقيقة واحدة +) كل دقيقة تريد إضافتها.*

استخدام زيادة الوقت

هذا الزر يقدم طريقة سهلة لتسخين الطعام بزيادة دقيقة واحدة على مستوى الطاعة العالية.

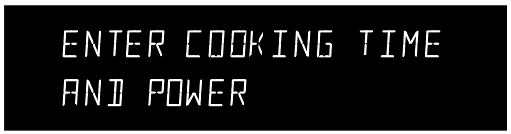
١ ابقى ضاغطا على زر **Time Plus** (زيادة الوقت) حتى يصل وقت الطبخ الى الوقت الذي تريده. يعرض الوقت وعندها يبدأ الفرن بالطبخ تلقائيا. ويمكنك زيادة وقت التسخين بواسطة هذا الزر حتى ٦٠ ثانية للغاية.

كيفية ضبط زر **Custom Cook** (طبخ المستخدم) واستخدامه

زر **طبخ المستخدم** يتذكر وضعية ضبط الوقت ومستوى الطاقة للطعام المعين.

برمجة زر طبخ المستخدم

١ اضغط على زر **طبخ المستخدم**. وعندها يشير العرض الى "ENTER COOKING TIME AND POWER(ادخل وقت الطبخ ومستوى الطاقة)".



٢ استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال وقت الطبخ. يشير العرض الى الوقت الذي ضبطته.

٣ اضغط على زر **مستوى الطاقة** واستخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى الطاقة. وعندها يشير العرض الى مستوى الطاقة الذي ضبطته. يمكنك ضبط مستوى الطاقة من بين ٠ و ٩.

١ = دافئ	٦ = غليان
٢ = منخفض	٧ = متوسط مرتفع
٣ = إذابة ثلج	٨ = إعادة تسخين
٤ = منخفض متوسط	٩ = مسوته
٥ = متوسط	٠ = عالي

٤ اضغط على زر**Custom Cook** (طبخ المستخدم) مرة أخرى. وعندها يشير العرض الى "CUSTOM RECIPE SAVED (تم حفظ الصيغة الطهوية للمستخدم في الذاكرة)".

استخدام زر**Custom Cook**(طبخ المستخدم)

اضغط على زر**Custom Cook** (طبخ المستخدم) بعد حفظ الصيغة الطهوية في الذاكرة ، ثم اضغط على زر **البدء**. يمكنك فحص مستوى الطاقة أثناء عملية الطبخ بواسطة الضغط على زر **Power Level** (مستوى الطاقة). اضغط على زر **Custom Cook** (طبخ المستخدم) مرتين لتغيير ضبط طبخ المستخدم السابق.

AR

إعادة التسخين التلقائية

لإعادة تسخين الطعام، اختر نوعا من الطبخ وعدد التقديم الذي تريد إعادة تسخينه، وعندها يضبط فرن المايكروويف وقت إعادة التسخين تلقائيا.

١ اضغط على زر **Auto Reheat** (إعادة التسخين التلقائية) تكرارا لاختيار النوع من الطبخ الذي تريد إعادة تسخينه. وكمية التقديم الأولى لكل طبق هو تقديم لشخص واحد.

صحن الطعام

كاسيرول

حساء/صلصة

يمكنك اختيار حتى أربع أشخاص للكاسيرول والحساء.
ويمكنك اختيار شخص واحد للتقديم فقط للصحن من الطعام.

يشير العرض الى الطبق والكمية اللتين اخترتهما ثم "PRESS START (اضغط على زر البدء)".

٢ استخدم أزرار **الأرقام** لزيادة كمية التقديم. على سبيل المثال، من أجل اختيار ثلاثة أشخاص للتقديم، اضغط على زر "٣". وعندها يشير العرض الى عدد التقديم الذي اخترته.

٣ اضغط على زر **Start** (البدء) . وعندها يشير العرض الى "REHEAT (إعادة التسخين)".

جدول إعادة التسخين التلقائية

المادة	الوزن	الملاحظات
صحن من الطعام	التقديم لشخص واحد	• غطي الصحن باللفة البلاستيكية المهواة أو الورق الشمعي. • المحتويات – ٣-٤ آونس من اللحم ، أو الدجاج أو السمك (حتى ٦ آونس بالعظم) – نصف كوب من النشاء (البطاطس ، الباستا، الأرز ... الخ) – نصف كوب من الخضراوات (حوالي ٣-٤ آونس)
كاسيرول	١ الى ٤ أشخاص (٨ آونس/التقديم)	• غطيه بالغطاء أو اللفة البلاستيكية المهواة.
حساء/صلصة	١ الى ٤ أشخاص (٨ آونس/التقديم)	• حرّك الأطعمة مرة قبل التقديم.

AR

إذابة الثلج التلقائي

لإذابة الطعام المجمّد، اضبط وزن الطعام وعندها يضبط فرن المايكروويف وقت إذابة الثلج ومستوى الطاقة ووقت الانتظار تلقائيا.

١ اضغط على زر **Auto Defrost** (إذابة الثلج التلقائية). وعندها يشير العرض الى "0.5 LB (٠,٥ باوند)" . (٠,٢ كجم في حالة أنك ضبطت نظام الوزن في الفرن بالمقياس المتري)

٢ لضبط وزن الطعام، اضغط على زر **Auto Defrost** (إذابة الثلج التلقائية) تكرارا. وكلما ضغطت يزيد الوزن بواقع ٠,٥ باوند حتى يصل الى ٦ باوند.

يمكنك أيضا استخدام أزرار **الأرقام** لإدخال وزن الطعام مباشرة.
الفرن يسحب وقت إذابة الثلج ويبدأ بإذابة الثلج تلقائيا.

تنطلق صفارة مرتين أثناء إذابة الثلج ويشير العرض الى "TURN FOOD OVER(قلب الطعام)".

٣ افتح باب الفرن وقلب الطعام.

٤ بعد إغلاق الباب، اضغط على زر **Start** (البدء) للعودة الى إذابة الثلج.

• *راجع صفحة ٢٣ لدليل إذابة الثلج التلقائية.*

الطبخ التلقائي

طبخ الأطعمة المفضلة لك سهل باستخدام أزرار **الطبخ التلقائي** (التخبيز التلقائي والغليان التلقائي والتشوية التلقائية). اختر نوع الطعام الذي تريد طبخه وكمية التقديم فقط وعندها يتم ضبط وقت الطبخ تلقائيا.

١ اضغط على زر **Auto Broil** (الغليان التقائي) تكرارا لاختيار الطعام الذي تريد طبخه. (على سبيل المثال، سمك) وعندها يشير العرض الى "FISH (السمك)".

٢ بعض المواد في القائمة تقدّم بعض الاختياريات من أجل أفضل نتائج الطبخ. بالنسبة للسمك، "١" يشير الى نحيل و"٢" يشير الى سميك. إذا اخترت السميك، اضغط على "٢". ويشير العرض الى" LBS THICK 5.1–5.0 (سماكة ٠,٥–١,٥ باوند).

راجع جدول الطبخ التلقائي في الصفحة التالية للتقديم.

٣ اضغط على زر **Start** (البدء).

يشير العرض الى نوع الطعام الذي اخترته للطبخ.

إذا أردت مشاهدة وقت الطبخ المتبقي، اضغط على زر AUTO COOK (الطبخ التلقائي) (التخبيز التلقائي والغليان التلقائي والتشوية التلقائية).

إذا أردت ضبط وقت التسخين، استخدم زر **MORE** (الأكثر) أو زر **LESS** (الأقل)، راجع صفحة ١٦.

إذا أردت فحص الوقت الحالي أثناء إعادة التسخين، اضغط على زر **CLOCK** (الساعة).

AR

جدول الطبخ التلقائي

- إذا تم طبخ الأطعمة أكثر أو أقل من الطبخ المرغوب فيه، استخدم زر **MORE** (الأكثر) أو زر **LESS** (الأقل) للمذاق الشخصي.
- استخدم وعاء بيتزا معدني مستدير كـ "ورقة صنع كعكة".
- قد يتم وضع صحن فطيرة ٨" – ٩" على الصينية الدوّارة مباشرة تحت الرف لالتقاط قطرات من الماء.

الوظيفة	المادة	الرف	الإجراءات
التخبيز التلقائي	١. كعكة (كعكة من طبقة واحدة) بوندت (بوندت من طبقة واحدة)	منخفض	صب العجينة في حوض مستدير بـ٨" أو ٩" ؛ ضعه على الرف. المس زر **Auto Bake** (التخبيز التلقائي) مرة ، ثم المس زر رقم ١ ثم المس زر **Start** (البدء). صب العجينة في حوض بوندت، وضعه على الرف والمس زر Auto Bake (التخبيز التلقائي) مرة، والمس زر رقم ٢ والمس زر **Start** (البدء)..
	٢. بيتزا مجمدة (١٦ الى ٣٥ آونس)	منخفض	ضع البيتزا بدون غطاء على الرف مباشرة. المس زر **Auto Bake** (التخبيز التلقائي) مرتين ثم المس زر **Start** (البدء).
	٣. كعكات (١٢ كعكة) كعكة كوب (٦ كعكات كوب)	منخفض منخفض	انشر عجينة كعكة متساويا حول حوض البيتزا وفي وسطه. المس زر **Auto Bake** (التخبيز التلقائي) ثلاث مرات. وزّع الزبد متساويا بين ٦ أكواب في حوض الموفينية المعدني. المس زر **Auto Bake** (التخبيز التلقائي) ثلاث مرات والمس زر **Start** (البدء).
الغليان التلقائي	١. همبورغية (١ الى ٤ فطائر)	مرتفع	رش الزيت من الخضار على الرف. ضع الهمبورغية على الرف. المس زر **Auto Broil** (الغليان التلقائي) مرة ، المس زر **Start** (البدء).
	٢. فطائر من الدجاج (٠,٥ الى ٢ باوند)	مرتفع	رش الزيت من الخضار على الرف. ضع قطع الدجاج على الرف؛ المس زر **Auto Broil** (الغليان التلقائي) مرتين ، المس زر **Start** (البدء).
	٣. المشهى (١–١٢ عضة)	مرتفع	ضع المشهى على الرف بمسافة نصف بوصة على الأقل. المس زر **Auto Broil** (الغليان التلقائي) ثلاث مرات، المس زر **Start** (البدء).
	٤. السمك (نحيل) (٠,٥–١,٥ باوند)	مرتفع	رش الزيت من الخضار على الرف. المس زر **Auto Broil** (الغليان التلقائي) أربع مرات، والمس زر رقم ١ والمس زر **Start** (البدء).
	السمك(سميك) (٠,٥–١,٥ باوند)	مرتفع	رش الزيت من الخضار على الرف. المس زر **Auto Broil** (الغليان التلقائي) أربع مرات، والمس زر رقم ٢ والمس زر **Start** (البدء). قلّب السمك عند مرور نصف وقت الطبخ.
التشوية التلقائية	١. تشوية اللح (٢–٥ باوند)	منخفض	رش الزيت من الخضار على الرف. ضع اللحم على الرف ويتجه الجزء السميك الى الأعلى. والمس زر **Auto Roast** (التشوية التلقائة) مرة، وادخل العدد للوزن (على سبيل المثال : "٣" لـ ٣ باوند)، والمس زر **Start** (البدء).
	٢. تشوية الدجاج (٣–٦ باوند)	منخفض	رش الزيت من الخضار على الرف. ضع الدجاج على الرف ويتجه الصدر الى الأعلى. والمس زر **Auto Roast** (التشوية التلقائة) مرتين، وادخل العدد للوزن ، والمس زر **Start** (البدء).
	٣. كاسيرول(١–٢ ربع غالون)	منخفض	ضع الصحن على الرف. المس زر **Auto Roast** (التشوية التلقائة) ثلاث مرات، والمس زر **Start** (البدء). إذا كان الكاسيرول مكثفا، استخدم زر **MORE** (الأكثر).
	٤. كتلة لحم (١–٢ باوند)	منخفض	اضرب المزيج من كتلة اللحم بشكل بيضوي في طبق فطيرة. ضعه على الرف، والمس زر **Auto Roast** (التشوية التلقائة) أربع مرات، والمس زر **Start** (البدء).

ملاحظات

١. كعكة – هذه المادة لها صنفان، كعكة من طبق ومن بوندت/ملائكية.
٢. سمك – هذه المادة لها صنفان ، نحيل وسميك. قلب السمك السميك عند مرور نصف وقت الطبخ.

AR

ضبط أوقات الطبخ ومستويات الطاقة

فرن المايكروويف يسمح لك بإعداد الطبخ من مرحلتين مختلفتين، ولكل منهما الوقت الخاص به ومستوى الطاقة الخاص به. بفضل مستوى الطاقة، يمكنك التحكم في قوة التسخين من بين الدافئ (١) والعالي (٠).

الطبخ من مرحلة واحدة

من أجل الطبخ من مرحلة واحدة، تحتاج الى ضبط وقت الطبخ فقط. فيتم ضبط مستوى الطاقة على المستوى العالي تلقائيا. إذا أردت ضبط مستوى الطاقة على مستوى غيره ، لا بد من ضبطه بواسطة زر **Power Level** (مستوى الطاقة).

١ استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطبخ. يمكنك ضبط وقت من بين ثانية واحدة و٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية. لضبط وقت على أكثر من دقيقة واحدة، ادخل الثواني أيضا. على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، ادخل ٢٠٠٠.

٢ إذا أردت ضبط مستوى الطاقة على المستوى غير العالي، اضغط على زر **Power Level** (مستوى الطاقة) ثم استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى الطاقة.

مستويات الطاقة :

١ = دافئ	٦ = غليان
٢ = منخفض	٧ = متوسط مرتفع
٣ = إذابة ثلج	٨ = إعادة تسخين
٤ = منخفض متوسط	٩ = مسوته
٥ = متوسط	٠ = عالي

يشير العرض الى "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE (اضغط على زر البدء أو ادخل المرحلة التالية)".

٣ اضغط على زر **البدء** للبدء بالطبخ. إذا أردت تغيير مستوى الطاقة، اضغط على زر **التوقف المؤقت/الإلغاء** قبل الضغط على زر **البدء**، واعد إدخال جميع المعلومات.

الطبخ من مراحل متعددة

بعض الصيغات الطهوية مطلوبة للطبخ من مراحل مختلفة على درجات حرارة مختلفة. يمكنك ضبط الطبخ من المراجل المتعددة بواسطة فرن المايكروويف لك. عند ضبط الانتقال الحراري مع الطبخ بالمايكروويف، يتبع الطبخ بالانتقال الحراري الطبخ بالمايكروويف دائما.

١ اتبع خطوتي ١ و٢ في جزء "الطبخ من مرحلة واحدة" الموجود في هذه الصفحة. يشير العرض الى "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE (اضغط على زر البدء أو ادخل المرحلة التالية)"

عند إدخال الطبخ من أكثر من مرحلة واحدة، لا بد من الضغط على زر ***Power Level*** *(مستوى الطاقة) قبل مرحلة الطبخ الثانية التي يمكن إدخالها. لضبط مستوى الطاقة على المستوى العالي للطبخ من مرحلة واحدة، اضغط على زر* ***مستوى الطاقة*** *مرتين.*

٢ استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت المرحلة الثانية للطبخ.

٣ اضغط على زر **مستوى الطاقة**، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مستوى الطاقة للمرحلة الثانية للطبخ. ويشير العرض الى "PRESS START (اضغط على زر البدء)".

٤ تضغط هلى زر **البدء** للبدء بالطبخ.

AR

الطبخ بالانتقال الحراري

تستخدم وضعية الانتقال الحراري الحرارة الجافة للطبخ وتحمير الأطعمة. تدور المروحة بالسرعة العالية الهواء الحار داخل الفرن لتسخين الطعام بسرعة ومتساويا. والطبخ بالانتقال الحراري مثالي للأطعمة المطلوبة لتحميرها أو ترقيقها مع الطبخ لمدة قصيرة. عند الطبخ بوظيفة الانتقال الحراري، استخدم الرف المعدني القصير لرفع الطعام بحيث يمكن للهواء أن يدور حول الطبق.

للطبخ بالانتقال الحراري في الفرن،

١ استخدام أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطبخ.
وعندها يشير العرض الى "PRESS START OR FUNCTION PAD. (اضغط على زر البدء أو زر الوظيفة)".

٢ اضغط على زر **CONV./°F** (الانتقال الحراري/°ف)
عندها يشير العرض الى "ENTER DESIRED TEMP OR PRESS START (ادخل درجة الحرارة المرغوب فيها أو اضغط على زر البدء)".

٣ لضبط درجة حرارة الطبخ، اضغط على أزرار **الأرقام**. وتتراوح درجة الحرارة في الطبخ بالانتقال الحراري بين ١٠٠°ف و٤٥٠°ف . للاحتفاظ بدرجة الحرارة المتسقرة، لا بد من المحافظة بإغلاق باب الفرن على قدر الإمكان أثناء الطبخ.

٤ اضغط على زر **Start** (البدء) للبدء بالطبخ بالانتقال الحراري.

ملاحظة: إذا ضغطت على زر البدء فورا بعد الضغط على زر الانتقال الحراري/°ف ، يتم ضبط درجة حرارة الطبخ على ٤٥٠°ف.

الغليان

يمكنك الغليان في فرن المايكروويف من سامسونج. تستخدم وظيفة الغليان ملف التسخين لطبخ الطعام وتحميره. عند الغليان، استخدم الرف المعدني الطويل لرفع الطعام حتى يقترب من ملف التسخين في أعلى الفرن.

١ استخدام أزرار **الأرقام** لضبط وقت الغليان. وعندها يشير العرض الى "PRESS START OR FUNCTION PAD.(اضغط على زر البدء أو زر الوظيفة)".

٢ اضغط على زر **BROIL** (الغليان).
عندها يشير العرض الى "450F (٤٥٠°ف)" ثم "PRESS START (اضغط على زر البدء)".

٣ اضغط على زر **البدء** للبدء بالغليان.

AR

الطبخ الجمعي

وظيفة الطبخ الجمعي تسمح لك بالدورة التلقائية بين الطبخ بالمايكروويف والطبخ بالانتقال الحراري للطعام الرطب لكي يصبر رقيقا ومحمّرا. هذا النوع من الطبخ مثالي للأطعمة الكبيرة التي تحتاج الى وقت الطبخ لمدة طويلة عند الطبخ بالفرن التقليدي العادي (مثل الكعكات المكثفة ، وتشوية اللحم الكبير ، والدجاجة التركية). عند الطبخ الجمعي، استخدم الرف المعدني القصير لكي يسمح للهواء بالدوران التام حول الطبق.

لاستخدام الطبخ الجمعي،

١ استخدام أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطبخ. وعندها يشير العرض الى "PRESS START OR FUNCTION PAD.(اضغط على زر البدء أو زر الوظيفة)".

٢ اضغط على زر **Combo-1** (أو **Combo-2**).
عندها يشير العرض الى "350F(٣٥٠° ف)" ثم "PRESS START (اضغط على زر البدء)".

٣ اضغط على زر **البدء**.
- Combo-1 : ١٠٪ طاقة المايكروويف + ٣٥٠° ف بالانتقال الحراري
- Combo-2 : ٣٠٪ طاقة المايكروويف + ٣٥٠° م بالانتقال الحراري

يمكنك ضبط أيضا الطبخ الجمعي بالإجراءات التالية.

١ اضغط على زر **Combo-1** (أو **Combo-2**).
يشير العرض الى "350F (٣٥٠° ف)" ثم "PRESS START OR ENTER COOKING TIME (اضغط على زر البدء أو ادخل وقت الطبخ)".

٢ اضغط على أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطبخ.
عندها يشير العرض الى "PRESS START (اضغط على زر البدء)".

٣ اضغط على زر **البدء**.
- Combo-1 : ١٠٪ طاقة المايكروويف + ٣٥٠° ف بالانتقال الحراري
- Combo-2 : ٣٠٪ طاقة المايكروويف + ٣٥٠° م بالانتقال الحراري

AR

تسخين الفرن المسبق

بعض الصيغات الطهوية قد تحتاج الى تسخين الفرن مسبقا قبل الطبخ بالانتقال الحراري، أو الطبخ بالغليان. لتسخين الفرن مسبقا،

١ اضغط على زر **Preheat** (التسخين المسبق) أو **Combo**(الجمعي) أو **Broil** (الغليان).

يمكنك ضبط درجة الحرارة المعينة للتسخين المسبق على وضعية الانتقال الحراري. ويمكن ضبط درجة الحرارة من بين ١٠٠° ف و٤٥٠° ف.

٢ اضغط على زر **البدء**.

عند وصول الفرن الى درجة الحرارة المطلوبة، تنطلق صفارة من الفرن ويشير العرض الى "PREHEAT DONE, PLACE FOOD IN OVEN (تم التسخين المسبق، ضع الطعام في الفرن)".

عند انطلاق الصفارة من الفرن، ضع الطعام داخل الفرن واتبع التعليمات لـ "التخبيز بالانتقال الحراري" ، أو "الطبخ الجمعي" أو "الغليان" .

لا تضع الطعام في الفرن أثناء التسخين المسبق.

استخدام زر **More** (الأكثر) أو زر **Less**(الأقل)

زر **الأكثر** أو زر**الأقل** يسمح لك بضبط أوقات الطبخ التي تم ضبطها مسبقا. هذا الزر يعمل فقط مع أزرار **إعادة التسخين التلقائية** و**الطبخ التلقائي** و**طبخ الطعام السريع التحضير**. استخدم زر **الأكثر** أو زر**الأقل** فقط بعد أن بدأت بالطبخ .

١ لزيادة الوقت لإجراء الطبخ التلقائي : اضغط على زر **9/More** (٩/الأكثر) . وعندها تظهر الكلمة "MORE (الأكثر)" على العرض.

٢ لخفض الوقت لإجداء الطبخ التلقائي : اضغط على زر **1/Less** (١/الأقل). وعندها تظهر الكلمة "LESS (الأقل)" على العرض.

٣ للعودة الى ضبط الوقت العادي من أجل خطوة الطبخ التلقائي، اضغط على زر **9/More** (٩/الأكثر) أو زر **1/Less** (١/الأقل) حتى تظهر الكملة "NORMAL (العادي)" على العرض.

AR

ضبط مستوى الصوت

زر Sound (الصوت) في فرن المايكروويف يسمح لك بضبط مستوى الصوت لصوت رنين فرن المايكروويف. يتم ضبط مستوي الصوت أساسيا على مستوى الصوت المتوسط. لتغيير مستوى الصوت :

١ اضغط على زر **My Choice** (خياري) ثم اضغط على زر رقم ٢.
يشير العرض الى "SOUND VOLUME CONTROLS(ضبط مستوى الصوت)".

٢ اضغط على زر **My Choice** (خياري) تكرارا لضبط مستوى الصوت.

٣ اضغط على زر البدء :
يعود العرض الى وقت **اليوم** .

استخدام مؤقت المطبخ

١ استخدم أزرار **الأرقام** لضبط المدة التي تريد تشغيل المؤقت خلالها.

٢ اضغط على زر **Kitchen Timer** (مؤقت المطبخ).

٣ عندها يبدأ الوقت بالعد التنازلي وتنطلق صفارة عند مرور الوقت.

ضبط الإقفال لحماية الطفل

يمكنك إقفال الضوابط في فرن المايكروويف بحيث لا يمكن استخدامه من قبل الأطفال بدون إشراف.

١ اضغط على زر **My Choice** (خياري) ثم اضغط على زر رقم ٤.
يشير العرض الى "CHILD LOCK ON/OFF(تشغيل/إيقاف الإقفال لحماية الطفل)".

٢ اضغط على زر **My Choice** (خياري) مرة لاختيار ON (التشغيل). اضغط عليه مرة أخرى لاختيار OFF (الإيقاف).

٣ اضغط على زر **البدء**. ويعود العرض الى وقت اليوم .

في هذه الحالة، لا يمكن استخدام فرن المايكروويف حتى يتم إلغاؤه. لإلغائه، كرّر الخطوات ١-٣ المذكورة أعلاه.

AR

وضعية المظاهرة

يمكنك استخدام وضعية المظاهرة لمعرفة كيفية تشغيل فرن المايكروويف بدون تسخين الفرن.

١ ابق ضاغطا على زر **My Choice** (خياري) ثم اضغط على زر رقم ٨ .
عندها يشير العرض الى "DEMO MODE ON/OFF (تشغيل/إيقاف وضعية المظاهرة)".

٢ اضغط على زر **My Choice** (خياري) مرة لاختيار ON (التشغيل). واضغط عليه مرة أخرى لاختيار OFF(الإيقاف).

٣ اضغط على زر **البدء**. ويعود العرض الى وقت اليوم.

لإيقاف وضعية المظاهرة، كرر الخطوات ١-٣ المذكورة أعلاه.

ضبط إشارة تذكير النهاية

١ اضغط على زر **My Choice** (خياري) ثم اضغط على زر رقم ٣.
عندها يشير العرض الى "REMIND END SIGNAL ON/OFF(تشغيل/إيقاف إشارة تذكير النهاية)".

٢ اضغط على زر **My Choice** (خياري) لاختيار "ON (التشغيل)".

٣ اضغط على زر **البدء**.
ويعود العرض الى وقت اليوم.

ضبط سرعة إجراء الكلمة

هذا يضبط سرعة الدحرج لعرض الكلمة.

١ اضغط على زر **My Choice** (خياري) ثم اضغط على زر رقم ٦.
عندها يشير العرض الى "WORD PROMPT SPEED (سرعة إجراء الكلمة)".

٢ اضغط على زر **My Choice** (خياري) لاختيار سرعة التحرج المناسبة.

٣ اضغط على زر **البدء**.
ويعود العرض الى وقت اليوم.

AR

أواني الطبخ

النصائح للتشغيل

- **الأوعية والأطباق الزجاجية والزجاجية الخزفية** - استخدمها للتسخين أو الطبخ.
- **الطبق الخاص للتشوية بالمايكروويف** - استخدمه لتشوية الأسطح الخارجية للمواد الصغيرة مثل الشرائح أو المفروم من اللحم أو الفطيرة الصغيرة. اتبع التعليمات المتوفرة مع طبق التشوية.
- **اللف البلاستيكي القابل للمايكروويف** - استخدمه للاحتفاظ بالبخار. اعمل فتحات صغيرة لخروج بعض البخار وتجنب وجود البخار على الطعام مباشرة.
- **الورقة الشمعية** - استخدمها كغطاء لمنع حدوث البقع.
- **المنشفة الورقية والقطن** - استخدمها للتسخين والتغطية لمدة قصيرة ؛ هي تمتص الرطوبة الزائدة وتمنع البقع. لا تستخدم المنشفة الورقية بإعادة الدورة، التي قد تحتوي على المعدن أو تحدث الحريق.
- **الأطباق والأكواب الورقية** - استخدمها للتسخين لمدة قصيرة على درجة الحرارة المنخفضة. لا تستخدم الورقة من إعادة الدورة، التي قد تحتوي على المعدن أو تحدث الحريق.
- **الثرموستات** - استخدمه الثرموستات بعلامة « الأماني للمايكروويف » فقط واتبع جميع التعليمات. افحص الطعام في المناطق المختلفة. قد يستخدم الثرموستات ا لعادي عند إخراج الطعام من الفرن.

الاستخدام المحدود

- **الرقاقة الألمنيومية** - استخدم الأشرطة الضيقة من الرقاقة الألمنيومية لمنع الطبخ المفرط للأسطح الخارجية. استخدام الرقاقة الألمنيومية أكثر من اللازم قد يضر الفرن لك، فخذ عناية عند استخدامها.
- **الأوعية الخزفية ، الخزفية الصينية والحجرية** - استخدمها في حالة أنها بعلامة "الأماني للمايكروويف" . إذا لم توجد هذه العلامة، اختبرها للتأكد من تمكنها من استخدامها بأمان. لا تستخدم الأطباق مع الأطراف المعدنية.
- **البلاستيك** - استخدمه في حالة أنه مع بعلامة "الأماني للمايكروويف". المواد البلاستيكية من غيره قد تذوب.
- **القش ، الأملود والخشب** - استخدمها فقط للتسخين لمدة قصيرة، لأنها قد تشتعل.

الأعوبة غير الموصى بها

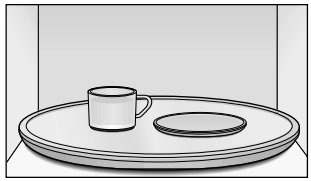
- **القارورة والزجاجة** - الزجاج العادي رقيق جدا لاستخدامه في المايكروويف وقد ينكسر.
- **الأكياس الورقية** - هي تحدث خطر الحريق، باستثناء كيس الفشار الذي هو مصمم للاستخدام بالمايكروويف.
- **الأطباق والأكواب الستيروفومية** - قد تذوب وتترك الرواسب غير الصحية على الطعام.
- **الخزان والأوعية البلاستيكية** - الأوعية مثل أنبوب المرغرين قد تذوب بالمايكروويف.
- **الأوعية المعدنية** - قد تضر الفرن. ازل جميع المعادن قبل الطبخ.

AR

اختبار الأواني

إذا لم تتأكد مما إذا كان الطرق أمانيا للمايكروويف أو لا، يمكنك اختباره.

١ املأ كوبا زجاجيا بالماء وضعه داخل الفرن ، بجانب الطبق الذي تريد اختباره.



٢ اضغط على زر **One Minute +** (دقيقة واحدة +) مرة للتسخين لمدة واحدة على مستوى الطاقة العالي.

لا بد من أن الماء دافئ والطبق الذي تريد اختباره بارد . إذا كان الطبق دافئا فهو يمتص طاقة المايكروويف وهو غير مناسب للاستخدام بالمايكروويف.

تقنيات الطبخ

التحريك

حرّك العام مثل الكاسيرول والخضراوات أثناء الطبخ من أجل توزيع الحرارة متساويا. الطعام في طرف الطبق يمتص الطاقة الأكثر والحرارة أكثر سرعة، فحرّك الطعام من الطرف الى الوسط. عند فتح الباب لتحريك الطعام، يتوقف الفرن عن العمل.

الترتيب

- رتّب الأطعمة متساويا، مثل قطع الدجاجة أو مفروم اللحم، بتوجيه الأجزاء السميكة الأكثر والأكثر لحما نحو الخارج من الصينية الدوّارة بحيث تستقبل طاقة المايكروويف الأكثر. لمنع الطبخ المفرط، ضع الأجزاء النحيلة أو الرقيقة في وسط الصينية الدوّارة.

الحجب

احجب الطعام بأشرطة ضيقة من الرقاقة الألنيومية لمنع الطبخ المفرط. المناطق المطلوبة للحجب تحتوي على أطراف جناح الدجاج وأطراف أرجل الدجاج وزوايا الطبخ المربع للتخبيز. استخدم كمية صغيرة من الرقاقة الألنيومية فقط. الكمية الكبيرة من الرقاقة الألنيومية قد تضر الفرن.

التقليب

- قلّب الأطعمة أثناء الطبخ لتعرض جميع الأجزاء لطاقة المايكروويف. هذا مهم جدا للمواد الكبيرة مثل تشوية اللحم.

الانتظار

الأطعمة المطبوخة بالمايكروويف قد تحدث الحرارة الداخلية ويستمر الطبخ لمدة بعض دقائق بعد توقف الفرن عن العمل. اترك الأطعمة تنتظر لإكتمال الطبخ، خاصة الأطعمة مثل تشوية اللحم والخضراوات الكاملة. تشوية اللحم تحتاج الى الوقت لاكتمال الطبخ في الوط بدون طبخ مفرط لأطراف الطعام. جميع السوائل مثل الحساء والشوكولات الحارة لا بد من هزها أو تحريكها عند اكتمال الطبخ. اترك

- السوائل تنتظر لحظة قبل التقديم. عند تسخين طعام الطفل، حرّكه جيدا وافحص درجة الحرارة قبل التقديم.

إضافة الرطوبة

الجزيئات المياهية تجذب طاقة المايكروويف. ولا بد من تغطية الطعام الذي يحتوى على الماء غير متساوي واترك الطعام تنتظر بحيث تنتشر الحرارة متساويا. اضف كمية صغيرة من الماء الى الطعام المجفف للمساعدة على طبخه.

AR

اللمحات العامة

- الأطعمة الكثيفة مثل البطاطس تستغرق وقتا أطول لتسخينها أكثر من الأطعمة الخفيفة. الأطعمة من النسيج الرقيق لا بد من تسخينها على مستوي الطاقة المنخفض لتجنب أن الطعام يصبح عسير المضغ.
- ارتفاع ونوع الوعاء الذي تستخدمه للطبخ قد يؤثر على وقت الطبخ. عند استخدام الصيغة الطهوية الجديدة، اطبخ لمدة أقصر وقت للطبخ وافحص الطعام أحيانا لمنع الطبخ المفرط.
- الأطعمة بالجلد غير النفيذ ، مثل البطاطس أو البيضات أو هاتدوج لا بد من ثقبها لمنع انفجارها.
- ليس من الموصى به التقلية بدهن أو زيت ساخن . قد يغلي الدهن أو الزيت مفاجأة ويفيض وقد يؤدي الى إحداث حريق.
- قد تحترق بعض المحتويات أسرع من المحتويات الأخرى . على سبيل المثال، المربى داخل الكعكة قد يصبح ساخنا أكثر من الكعكة. لا تنسى هذا الأمر لتجنب الاحتراق.
- حفظ الأغذية في فرن المايكروويف غير مناسب لأن جميع البكتيريا الضار قد لا يتم القضاء عليها بعملية التسخين بطاقة المايكروويف.
- بالرغم من أن طاقة المايكروويف لا تسخن وقاء الطبخ، قد تنتقل الحرارة الى وعاء الطبخ. استخدم دائما حامل القدر عند إخراج الطعام من فرن المايكروويف وارشد الأطفال لكي يعملون نفس العمل.

دليل لطبخ اللحم في فرن المايكروويف لك

- ضع اللحم على رف التشوية الأماني للمايكروويف في الطبق الأماني للمايكروويف.
- ابدأ بطبخ اللحم ويتجه الجزء السميك الى الأسفل. استخدم أشرطة ضيقة من الرقاقة الألنيومية لحجب أي أطراف عظم أو أطراف لحم نحيل.
- افحص درجة الحرارة في بعض المناطق قبل ترك اللحم للانتظار لمدة معينة.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة عند الإخراج. وترتفع درجة حرارة الطعام أثناء وقت الانتظار.

الطعام	وقت الطبخ/مستوى الطاقة	الإرشادات
تشوية اللحم بدون عظم ٤ باوند للغاية	وقت الطبخ: ٧-١١ دقائق/باوند على ١١٥° ف للنضج القليل ٩-١٣ دقيقة/باوند على ١٢٠° ف للنضج المتوسط ١٠-١٥ دقيقة/باوند على ١٤٥° ف للنضج الجيد مستوى الطاقة : عالي (٠) لمدة ٥ دقائق أولية، ثم متوسط (٥).	ضع اللحم ويتجه الجزء السميك على الأسفل على رف التشوية. غطيه بالورقة الشمعية. قلبه عند مرور نصف وقت الطبخ. انتظر لمدة ١٠ دقائق.

AR

دليل لطبخ الدجاج في فرن المايكروويف لك

- ضع الدجاج على رف التشوية الأماني للمايكروويف في الطبق الأماني للمايكروويف.
- غطي الدجاج بالورقة الشمعية لمنع النثر.
- استخدم الرقاقة الألنيومية لحجب أطراف العظم أو مناطق اللحم النحيل أو المناطق التي تبدأ بالطبخ الزائد.
- افحص درجة الحرارة في بعض المناطق قبل ترك الدجاج للانتظار لمدة معينة.

الطعام	وقت الطبخ/مستوى الطاقة	الإرشادات
لدجاج الكامل ٤ باوند للغاية	وقت الطبخ : ٥–٨ دقائق/باوند على ١٧٠° – ١٨٠° ف مستوى الطاقة: متوسط عالي(٧)	ضع الدجاج ويتجه صدره الى الأسفل على رف التشوية. غطيه بالورقة الشمعية. قلبه عند مرورنصف وقت الطبخ. اطبخ حتى يجري عصير اللحم واضحا واللحم القريب من العظم لا يكون قرنفوليا. انتظر لمدة ٥–١٠ دقائق.
قطع الدجاج ٢ باوند للغاية	وقت الطبخ: ٥–٨ دقائق/باوند ١٨٠° ف للحم السميك ١٧٠° ف للحم النحيل مستوى الطاقة: متوسط عالي(٧)	ضع الدجاج ويتجه عظمه الى الأسفل على الطبق، وتتجه الأجزاء السميكة الى خارج الطبق. غطيها بالورقة الشمعية. قلبها عند مرور نصف وقت الطبخ. اطبخ حتى يجري عصير اللحم واضحا واللحم القريب من العظم لا يكون قرنفوليا. انتظر لمدة ٥–١٠ دقائق.

دليل لطبخ الأطعمة البحرية في فرن المايكروويف لك

- اطبخ السمك حتى ينقطع بسهولة بواسطة شوكة.
- ضع السمك عليعلى رف التشوية الإماني للمايكروويف في الطبق الأماني للمايكروويف.
- استخدم غطاء محكما لتبخير السمك. الغطاء الأخف من الورقة الشمعية أو الفوطة الورقية تقدّم البخار الأقل.
- لا تطبخ السمك لمدة أكثر من اللازم؛ تأكد من أقل وقت للطبخ.

الطعام	وقت الطبخ/مستوى الطاقة	الإرشادات
شرائح السمك ١,٥ باوند للغاية	وقت الطبخ: ٦–١٠ دقائق/باوند مستوى الطاقة : متوسط –عالي(٧)	رتّب شرائح اللسمك على رف التشوية وتتجه الأجزاء السميكة الى خارج الرف. غطيها بالورقة الشمعية. قلبها واعد ترتيبها عند مرور نصف وقت الطبخ. اطبح السمك حتى ينقطع بسهولة بشوكة . انتظر لمدة ٣–٥ دقائق.
شرائح طرية للسمك ١,٥ باوند للغاية	وقت الطبخ: ٣–٧ دقائق/باوند مستوى الطاقة : متوسط–عالي(٧)	رتّب شرائح طرية في طبخ التخبيز، تتجه الأجزاء النحيلة الى الأسفل. غطيها بالورقة الشمعية. إذا كانت السماكة أكثر من نصف بوصة ، قلب واعد الترتيب عند مرور نصف وقت الطبخ. اطبخ السمك حتى ينقطع بسهولة بشوكة. انتظر لمدة ٢–٣ دقائق.
الروبيان ١,٥ باوند للغاية	وقت الطبخ: ٣–٢/١٥ دقائق/باوند مستوى الطاقة : متوسط–عالي(٧)	رتّب الروبيان في طبق التخبيز بدون غطاء أو طبقة. غطيه بالورقة الشمعية. اطبخ حتى يصبح ثاتبا وغير شفاف، حرّك ٢ أو ٣ مرات. انتظر لمدة ٥ دقائق.

AR

دليل لطبخ البيضات في فرن المايكروويف لك

- لا تطبخ البيضات بقشرتها ولا تسخن البيضات المطبوخة الصلبة بقشرتها؛ هي قد تنفجر.
- اثقب البيضات الكاملة دائما لمنعها من الانفجار.
- اطبخ البيضات حتى تصبح ثابتة فقط ؛ هي تصبح عسيرة المضغ في حالة طبخها الزائد.

دليل لطبخ الخضراوات في فرن المايكروويف لك

- لا بد من غسل الخضراوات قبل الطبخ. أحيانا لا تحتاج الى ماء إضافي. إذا طبخت الخضراوات الكثيفة مثل البطاطس ، والجزر ، والفول الأخضر ، اضف حوالي ربع كوب من الماء.
- يجري طبخ الخضراوات الصغيرة (شرائح الجزر ، والبسلى ، وفول ليما ... الخ) أكثر سرعة من الخضراوات الكبيرة.
- الخضراوات الكاملة مثل البطاطس ، وقرع الذرة ، وقولحة الذرة لا بد من ترتيبها بشكل دائري على الصينية الدوّارة قبل الطبخ.
سيجري طبخها متساويا أكثر في حالة تقليبها بعد مرور نصف وقت الطبخ.
- ضع الخضراوات مثل الهليون والبركولي ويتجه الساق الى طرف الطبق وتتجه الأطراف الى الوسط دائما.
- عند طبخ قطع الخضراوات، غطي الطبق بغطاء أو لفبلاستيكي هوائي قابل للاستخدام بالمايكروويف دائما.
- الخضراوات الكاملة وغير المقشورة مثل البطاطس، القرع ، والباذنجان ... الخ لا بد من ثقبها على قشرتها في بعض نقاط قبل الطبخ من أجل منعها من الانفجار.
- للطبخ المتساوي الأكث، حرّك أو اعد ترتيب الخضراوات الكاملة عند مرور نصف وقت الطبخ.
- الطعام الأكثر كثافة يستغرق وقتا أطول للانتظار عادة.
(لوقت الانتظار ، راجع الوقت المطلوب للأطعمة والخضروات الكثيفة والكبيرة لينتهي الوقت بعد إخراجها من الفرن.) ويمكن ترك البطاطس المخبوز على المنضدة لمدة خمس دقائق قبل اكتمال الطبخ، بينما يمكن تقديم طبق من البسلى فورا.

دليل إذابة الثلج التلقائية

- اتبع التعليمات المبينة أدناه عند إذابة الثلج من الطعام من الأنواع المختلفة.

الطعام	الكمية	العمليات
تشوية لحم البقر	٢,٥-٥,٠ باوند	ابدأ بوضع الطعام ويتجه الجزء السميك الى الأسفل. بعد كل مرحلة، قلب الطعام واحجب أي جزء ساخن بشريط ضيق من الرقاقة الألنيومية.
شرائح اللحم مفروم اللحم السمك	٠,٥-٣,٠ باوند	بعد كل مرحلة، اعد ترتيب الطعام. إذا كان يوجد أي جزء دافئ أو مذاب من الطعام، احجبه بشريط ضيق من الرقاقة الألنيومية. ازل أي جزء من الطعام الذي يذوب تقريبا. انتظر لمدة ٥-١٠ دقائق بغطاء.
مفروم اللحم	٠,٥ - ٣,٠ باوند	بعد كل مرحلة،ازل أي جزء من الطعام الذي يذوب تقريبا. انتظر لمدة ٥-١٠ دقائق بتغطيته برقاقة ألمنيومية.
دجاجة كاملة	٢,٥- ٦,٠ باوند	ازل الحوصلة من الدجاج قبل تجميده. ابدأ بإذابة الثلج ويتجه الصدر الى الأسفل. بعد المرجلة الأولى، قلب الدجاجة واحجب أي جزء دافئ بشريط ضيق من الرقاقة الألمنيومية. بعد المرحلة الثانية، احجب أي جزء دافئ مرة أخرى بشريط ضيق من الرقاقة الألمنيومية. انتظر بتغطيته لمدة ٣٠-٦٠ دقيقة في جهاز الثلاجة.
قطع الدجاجة	٠,٥-٢,٠ باوند	بعد كل مرحلة، اعد ترتيب أو ازل أي قطعة من الطعام الذي يذوب تقريبا. انتظر لمدة ١٠-٢٠ دقيقة.

ملاحظة

افحص الأطعمة عند انطلاق صفارة من الفرن. بعد المرحلة النهائية، أجزاء قليلة من الطعام قد تبقى مجمدا؛ اتركها للاستمرار في إذابة الثلج.

حجب اللحم المشوى وشرائح اللحم بشريط ضيق من الرقاقة الألنيومية يمنع أطراف الطعام من الطبخ قبل أن يذوب وسط الطعام. استخدم الشريط الضيق والمسطح والناعم من الرقاقة الألمنيومية لتغطية الأطراف والأجزاء النحيلة من الطعام.

AR

الصيغة الطهوية

لحم البقر ويخنة شعير

٢/١ باوند من مكعبات لوحة البقر لليحنة بنصف بوصة
٢/١ كوب من البصل المفروم
ملعقتا طعام من دقيق القمح العادي
ملعقة طعام من صلصة ووسترشير
علبة(١٣,٧٥-١٤,٥ آونس) من مرق اللحم
قطعتان من الجزر المتوسط الحجم ، اقطعهما بشرائح ٢/١ بوصة (حوالي كوب واحد)
٠,٥ كوب من الشعير
ورقة غار واحدة
ربع ملعقة طعام من الفلفل الأسود
علبة واحدة(٩-١٠ آونس) من البسلى المجمد بعد الإذابة

١. في كاسيرول نصف غالون، اجمع لحم البقر والبصل ودقيق القمح وصلصة ووسترشير؛ امزجها جيدا. غطيها بغطاء. اطبخها على مستوى الطاقة العالي لمدة ٦ أو ٨ دقائق حتى يتلاشى اللون القرنفولي من لحم البقر، حرّكها مرة.
٢. حركها في مرق البقر، والجزر والشعير وورقة الغار والفلفل الأسود. غطيها بغطاء. اطبخ على مستوى الطاقة المتوسط لمدة ١ - ١,٥ ساعة حتى تصبح الجزر ولحم البقر ناعمة، حرّكها مرتين أو ٣ مرات.
٣. حرّك البسلى. غطيه بغطاء. اطبخه على مستوى الطاقة المتوسط لمدة ١٠ دقائق. انتظر لمدة ١٠ دقائق. اخرج ورقة الغار قبل التقديم. اطبخ للتقديم الى ٦ أشخاص.

كاسيرول البروكولي والجبن

ربع كوب من الزبد أو المرغرين
ربع كوب من البصل المفروم
٢/١ ملعقة طعام من دقيق القمح
٢/١ ملعقة طعام من الملح
ربع ملعقة طعام من الخردل المجفف
ثمن ملعقة طعام من الفلفل الأسود
٢/١ كوب من الحليب
ربع كوب من الفلفل الأحمر المفروم
٨ آونس (كوبان) من جبن الشدر المتمزق
علبة (٩-١٠ آونس) من البسلى المجمد المفروم بعد إذابته
٤ أكواب من الفطيرة الحلزونية المطبوخة (جافة ٨ آونس)

١. في كاسيرول نصف الغالون ، اطبخ الزبد والبصل على مستوى الطاقة العالي لمدة دقيقة أو دقيقتين حتى يصبح البصل ناعما ، وحرّكها مرة.
٢. اضف دقيق القمح والملح والخردل والفلفل الأسود؛ وامزجها جيدا. اطبخ على مستوى الطاقة العاليلمدة ٣٠ - ٦٠ ثانية حتى تتمزج غالية. حرّكها مع الحليب حتى تصبح ناعمة.
٣. حرّكها مع الفلفل الأسود. اطبخها على مستوى الطاقة العالي لمدة ٢-٣ دقائق حتى تتمزج غالية وتصبح سميكة قليلا، حرّكها مرتين. حركها مع الجبن حتى يذاب الجبن.
٤. اضف البروكولي والفطيرة وامزجها جيدا. غطيها بغطاء . اطبخها على مستوى الطاقة العالي لمدة ٤-٦ دقائق حتى تصبح ساخنة، حرّكها مرة. حرّكها قبل تقديمها. اطبخ للتقديم الى ٦ أشخاص.

AR

الصيغة الطهوية

سلطة بطاطس دافئ

٢ باوند من البطاطس الأحمر الصغير، اقطعها الى قطع نصف بوصة
٤ شرائح من اللحم (غير مطبوخ)، اقطعها الى قطع نصف بوصة
ربع كوب من البصل المفروم
ملعقتا طعام من السكر
ملعقة طعام من الملح
ملعقة طعام من دقيق القمح
نصف ملعقة طعا من بذرة الكرفس
ثمن ملعقة طعام من الفلفل الأسود
٢ ١/٢ ملعقة طعام من خل عصير التفاح

١. في كاسيرول نصف الغالون اجمع البطاطس وربع كوب من الماء. غطيها بغطاء. اطبخها على مستوى الطاقة العالي حتى يصبح البطاطس ناعما (٧-١٠ دقائق)؛ حرّكها مرتين. صرفها واتركها لكي تصبح باردا قليلا.
٢. في وعاء متوسط، اطبخ شرائح اللحم على مستوى الطاقة العالية حتى تصبح رقيقة (٢ ١/٢-٣ ١/٢ دقائق)؛ حركها مرة. ضع شرائح اللحم على منشفة ورقية . احفظ ملعقة طعام لعرق الشواء .
٣. اجمع عرق الشواء والبصل. غطيها بلف بلاستيكي؛ قلب زاوية لإخراج البخار. اطبخها على مستوى الطاقة العالي حتى تصبح ناعمة (١ ١/٢-٢ ١/٢ دقائق)؛ حركها مرة.
٤. حرّكها مع السكر والملح، ودقيق القمح وبذرة الكرفس والفلفل الأسود. اطبخ على مستوى الطاقة العاليحتى تتمزج غالية (٣٠-٤٠ ثانية). حرّكها مع الخل ونصف كوب من الماء. اطبخها على مستوى الطاقة العالي حتى يغلي السائل ويصبح كثيفا قليلا (١-٢ دقيقة)؛ اضف شرائح اللحم الى مرق التوابل. صب عرق التوابل فوق البطاطس. حركها جيدا. اصنع للتقديم الى ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود

كوب من البصل المفروم
فص من الثوم المفروم
علبتان (١٥ آونس لكل) من الفول الأسود والمصرف
علبة (١٤-١٦ آونس) من يخنة الطماطم ، المفروم
علبة (١٣,٧٥-١٤,٥ آونس) من مرق الدجاج
علبة (٧-٨ آونس) من الذرة
علبة (٤ آونس) من الفلفل الحار الأخضر المفروم
١-٢ ملعقة طعام من الكمون المطحون أو للمذاق

١. ضع البصل والثوم في كاسيرول ثلاثة أرباع الغالون. غطيها بغطاء. اطبخها على مستوى الطاقة العالي لمدة ٢-٤ دقائق حتى تصبح ناعمة.
٢. اضف علبة من الفول وامزج الفول بواسطة شوكة. اضف المحتويات الباقية ؛ وامزجها جيدا.
٣. اطبخها بدون غطاء على مستوى الطاقة العالي لمدة ١٠ دقائق ؛ حرّكها. اخفض مستوى الطاقة الى مستوى الطاقة المتوسط واطبخها لمدة ٥ دقائق. حرّكها للتقديم. واصنع كمية حوالي نصف غالون.

AR

دليل للتخبيز بالانتقال الحراري

- استخدم الرف القصير للتخبيز بالانتقال الحراري دائما. انزع جميع الرفوف من الفرن عند الطبخ بالمايكروويف.
- اعمل تسخين الفرن مسبقا للتخبيز بالانتقال الحراري.
- استخدم وعاء بيتزا معدني مستدير كـ "ورقة صنع كعكة" .

الطعام	وقت الطبخ	الإجراءات
الخبز		
خميرة	الوعاء : وعاء زجاجي أو معدني للرغيف درجة الحرارة : ٣٥٠° ف الوقت : ٤٠-٥٠ دقيقة	احجب أعلى رغيف الخبز برقاقة ألنيومية في حالة التحمير الكثير أثناء التخبيز.
سريع	الوعاء : وعاء زجاجي أو معدني للرغيف درجة الحرارة : ٣٥٠° ف الوقت : ٤٥-٥٥ دقيقة	اطبخ على الرف لمدة ١٥ دقيقة قبل الإخراج من الوعاء.
البسكويت	الوعاء : وعاء بيتزا معدني مستدير بـ ٩" درجة الحرارة : ٣٧٥° ف الوقت : ١١-١٥ دقيقة	امسح الوعاء بالزيت. اخرج البسكويت من الوعاء فورا عند تم الطبخ.
الكعكة		
كعكة ملائكية	الوعاد : وعاء أنبوب معدني درجة الحرارة : ٣٥٠° ف الوقت : ٤٠-٤٥ دقيقة	لا تمسح الوعاء بالزيت. علق تقليبا (على الزجاجة الضيقة العنق) لمدة نصف ساعة حتى تصبح باردة قبل الإخراج من الوعاء.
البوندت	الوعاء : وعاء بوندت بـ ١٢ كوبا درجة الحرارة : ٣٥٠° ف الوقت : ٤٠-٤٥ دقيقة	امسح الوعاء بالزيت. اخرجها من الوعاء بعد الانتظار لمدة ١٠-١٥ دقيقة .
كعكة مطبقة	الوعاء : وعاء مستدير أو مربع بـ ٨-٩" درجة الحرارة : ٣٥٠° ف الوقت : ٣٢-٣٧ دقيقة	امسح الوعاء بالزيت. تم صنع كعكة عند خروج الخلال بنظافة.
الكعكة المحلاة		
قطرات	الوعاء : وعاء بيتزا مستدير درجة الحرارة : ٣٥٠° ف الوقت : ١٠-١٢٠ دقيقة	اقطر عجينة على الوعاء غير المسموح بالزيت. اخرجها من الفرن عندما يصبح وسط الكعكة المحلاة ناعما. اتركها على الوعاء لمدة واحدة قبل النقل الى رف التبريد.
قضيب	الوعاء : وعاء مستدير أو مربع بـ ٨" أو ٩" درجة الحرارة : ٣٥٠° ف الوقت : ٢٥-٣٠ دقيقة	امسح الوعاء بالزيت. اخرجها من الفرن عندما يخرج الخلال الموجود بين الطرف والوسط بنظافة.
كعكة الكوب/ الموفينية	الوعاء : وعاء لست أكواب للكعكة درجة الحرارة : ٣٥٠° ف الوقت : ١٠-١٢ دقيقة	امسح الأكواب بالزيت أو استخدم البطانة الورقية. ينتهي عندما يخرج الخلال بنظافة.
الفطيرة	الوعاء : طبق خاص بفطيرة معدني أو زجاجي درجة الحرارة : ٣٥٠° ف الوقت : ٤٥-٥٥ دقيقة	اخرجها من الفرن عندما يتم تثبيت المحتويات ويتم التحمير.
الملف	الوعاء : وعاء مستدير بـ ٨" -٩" أو وعاء بيتزا ١٢" . اخدجها من الوعاء فورا. درجة الحرارة : ٣٧٥° ف الوقت : ١٥-١٩ دقيقة.	

AR

دليل الغليان

- استخدم الرف المرتفع الذي يتم المسح بالزيت النباتي. اضبط الرف على الصينية الزجاجية. ضع الطعام على الرف مباشرة.
- امسح الأطعمة بالزبد أو بالماء المالح بواسطة فرشاة إذا أردته.
- ضع صحن فطيرة بـ٨" أو ٩" على الصينية الدوّارة تحت الرف مباشرة لأخذ أي قطرات.

الطعام	وقت الطبخ	الإجراءات
لحم البقر		
شرائح	وقت *الغليان* : ١٥–١٧ دقيقة – نضج قليل ١٩–٢١ دقيقة – نضج متوسط ٢٢–٢٤ دقيقة – نضج جيد	ضع الشرائح على الرف المرتفع مباشرة. قلب الشرائح بعد مرور نصف وقت الطبخ.
همبورغية	وقت *الغليان* :١٤–١٦ دقيقة – نضج قليل ١٨–٢٠ دقيقة – نضج متوسط ٢١–٢٣ دقيقة – نضج جيد	
الدجاج		
قطع الدجاج	وقت *الغليان* : ٣٥–٤٠ دقيقة – نضج جيد	ضع قطع الدجاج على الرف المرتفع مباشرة. القطع الأكثر سماكة مثل الصدر بالعظم قد يستغرق طبخها وقتا أطول من وقت طبخ القطع الصغيرة.ي يتم طبخها تماما. قلّب قطع الدجاج عند مرور وقت نصف الطبخ.
السمك		
شرائح ، شرائح طرية سميكة	وقت *الغليان* : ١١–١٣ دقيقة	ضع شرائح السمك على الرف المرتفع مباشرة. اغليها حتى ينفصل السمك الى رقائق. قلبها عند مرور نصف وقت الطبخ.
شرائح طرية نحيلة	وقت *الغليان* : ٥–٦ دقائق	ضع شرائح السمك على الرف المرتفع مباشرة. اغليها حتى ينفصل السمك الى رقائق. قلبها عند مرور نصف وقت الطبخ.
المشهيات		
افتح غطاء المشهيات	وقت *الغليان* : ٦–٨ دقائق	ضع المشهيات على ورقة الطبخ المستديرة التي لا بد من وضعها على الرف مباشرة. اغليها حتى يتم تحميرها ويصبح فقاعيا.

AR

دليل الطبخ الجمعي

- عند تشوية اللحم والدجاج، ضع اللحم على الرف المنخفض مباشرة والذي يكون موجودا على الصينية الزجاجية وامسحه بزيت الطبخ النباتي.
- عند استخدام الطبخ الجمعي، احسب وزن اللحم بمضاعفة دقيقة لكل باوند وعنصر في الجدول المبين أدناه. بعد مرور نصف وقت الطبخ، قلّب اللحم، وامسح القطرات المتراكمة على الأسطح واعدها الى الفرن ثم اضغط على زر البدء.
- درجات الحرارة المبينة أدناه تشير الى درجة الحرارة عند الإخراج. ويستمر طبخ اللحم بعد الإخراج من الفرن وسترتفع درجة الحرارة.

الطعام	وقت الطبخ	الإجراءات
لحم البقر تشوية اللحم	وقت *التشوية* : ١٣–١٥ دقيقة/باوند على ١١٥˚ ف – نضج قليل ١٥–١٧ دقيقة/باوند على ١٢٥˚ ف – نضج متوسط ١٧–١٩ دقيقة/باوند على ١٤٥–١٥٠˚ ف –نضج جيد	ضع الطعام مباشرة على الرف المنخفض الذي يتم مسحه بزيت الطبخ النباتي.
الدجاج الدجاجة الكاملة	وقت *التشوية* : ١٢–١٧ دقيقة/باوند على ١٧٠˚ ف – لحم أبيض ١٨٥˚ ف – لحم محمّر	
الكاسيرول	وقت *التخبيز*: ٣٥–٤٠ دقيقة	ضع الطبق على الرف المنخفض. اطبخ بالطبخ الجمعي على ٣٥٠˚ ف حتى يتم تسخينه تماما.

دليل الأواني

من أجل طبخ الطعام في فرن المايكروويف، لا بد من نفوذ المايكروويف من الطعام، بدون انعكاس المايكروويف أو امتصاصه في الطبق المستخدم.
لا بد من الاعتناء باختيار الأواني للطبخ بالمايكروويف. اذا كانت علامة الأمان لطاقة المايكروويف مطبوعة في الأواني، لا تقلق.
الجدول التالي يبيّن مختلف أنواع من الأواني وتشير الى أن أي إناء يمكن استخدامه وكيف يستخدم في فرن المايكروويف.

الأوعية للطبخ	أمانية لطاقة المايكروويف	التعليقات
رقاقة المنيومية	✗ ✓	يمكنك استخدامها في كمية قليلة من الطعام لغرض حماية أجزاء الطعام من تسخينها المفرط. قد يحدث القوس الكهربائي في حالة اقتراب الرقاقة من جدران الفرن جدا أو استخدام كمية كثيرة جدا منها.
تحمير الطعام	✓	لا تسخّن الفرن مسبقا لمدة أكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والطينية	✓	الأواني الخزفية الصينية ، الأواني الفخارية، الأواني من الطين والأطباق الخزفية الصنية مناسبة لطاقة المايكروويف عادة، باستثناء الأواني المزخرفة بأطرافها المعدنية.
الأطباق من الورقة المقواة البولياستيرية المستخدمة مرة واحدة	✓	بعض الأطعمة المجمدة معلبة بهذه الأطباق.
علبة من الطعام الجاهز		
• اكواب وأوعية	✓	يمكنك استخدامها بتدفئة الطعام. تسخينها المفرط بوليستيرينية قد يؤدي الى إذابة المادة البوليستيرينية.
• أكياس ورقية وأوراق الاخبار	✗	قد تؤدي الى إحداث احتراق.
• الورقة المستعملة أو الأطعاف المعدنية	✗	قد تؤدي الى إحداث القوس الكهربائي.
الأوعية الزجاجية		
• الأوعية للفرن والطاولة	✓	يمكنك استخدامها باثتناء الاوعيةالمزخرفة بأطراف معدنية.
• الأوعية الزجاجية الواضحة	✓	يمكنك استخدامها لتدفئة الأطعمة أو السوائل. قد ينكسر الزجاج الضعيف أو ينشق في حالة تسخينها مفاجأة.
• الزجاجات	✓	لا بد من إزالة الغطاء. هذه مناسبة للتدفئة فقط.
الأوعية المعدنية		
• الأطباق	✗	قد تؤدي الى إحداث القوس الكهربائي أو الاحتراق.
• الكيس المختوم بشكل ملتوي	✗	
الأوعية الورقية		
• الأطباق ، الأكواب، الفوطات، ومنا شف المطبخ	✓	مناسبة للطبخ لمدة قصيرة وللتدفئة. مناسبة أيضا لامتصاص الرطوبة كثيرا.
• الورق المستعمل	✗	قد يؤدي الى إحداث القوس الكهربائي.
الأوعية البلاستيكية		
• الأوعية	✓	على الأخص البلاستيكي المضاد للحرارة مناسبة. بعض المواد البلاستيكية قد تلتوي أو تتغير لونها على درجة الحرارة العالية. لا تستخدم المواد البلاستيكية القيتامينية.
• أفلام بلاستيكية	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة. لا بد من عدم ملامسة الطعام. خذ عناية عند أزالة الفيلم عن الطعام لان البخار الساخن يخرج.
• أكياس للفريزر	✗ ✓	استخدمها اذا كانت قابلة للتغلية أو مضادة للفرن. لا بد من عدم سدود الهواء. اثقب بشوكة عند الحاجة.
الورق المضاد للشمع أو الشحم	✓	يمكنك استخدامها للاحتفاظ بالرطوبة ومنع نثر الطعام.

✓ : موصى به
✗ ✓ : استخدم بعناية
✗ : غير أماني

AR

دليل تحرى الخلل وإصلاحه

قبل الاتصال بفني خاص لإصلاح الفرن، افحص هذا البيان من المشكلات المحتملة والحلول.

لا يظهر العرض على الفرن ولا يعمل الفرن أبدا

- صل القابس الى مخرج التيار الموصول أرضيا بشكل صحيح.
- إذا كان بإمكان التحكم في مخرج التيار بمفتاح في الجدار، تأكد من تشغيل مفتاح الجدار.
- انزع القابس من مخرج التيار، انتظر عشر ثوان، ثم صل القابس الى مخرج التيار مرة أخرى.
- اعد ضبط قاطع الدائرة الكهربائية أو استبدل صهيرة منكسرة.
- صل قابس جهاز آخر الى مخرج التيار؛ إذا لم يعمل الجهاز الآخر ، اتصل بفني كهربائي خاص لإصلاح مخرج التيار.
- صل قابس الفرن الى مخرج تيار آخر.

يظهر العرض على الفرن ولكن لا توجد الطاقة الكهربائية

- تأكد من إغلاق الباب بإحكام.
- افحص لمعرفة عما إذا كانت مادة الحشية أو مادة أخرى تسد ختم الباب.
- تأكد من عدم وجود ضرر في الباب.
- اضغط على زر الإلغاء مرتين واعد ادخل جميع تعليمات الطبخ.

تنقطئ الطاقة قبل الوصول الى الوقت المضبوط.

- إذا لم تنقطئ الطاقة الكهربائية، انزع القابس من مخرج التيار، انتظر لمدة عشر ثوان، ثم صل القابس اليه مرة أخرى. إذا انقطعت الطاقة الكهربائية، يشير مؤشر الوقت الى "SAMSUGN SO SIMPLE (إن سامسونج بسيطة جدا)". اعد ضبط الساعة وتعليمات الطبخ.
- اعد ضبط قاطع الدائرة الكهربائية أو استبدل صهيرة منكسرة.

يجرى طبخ الطعام ببطء جدا.

- تأكد من أن الفرن يعمل على تيار ٢٠ أمبير الخاص به.(MC1360WC-B)
- تأكد من أن الفرن يعمل على تيار ١٠ أمبير الخاص به.(MC1360WC)

تشغيل الفرن مع الجهاز الآخر على نفس المخرج قد يؤدي الى خفض الفولتية. عند الحاجة، انقل الفرن الى مخرج التيار الخاص به.

تشاهد الشرارة أو القوس.

- انزع أي اناء معدني أو وعاء طبخ أو رابطة معدنية. إذا استخدمت رقاقة معدنية، استخدم أشرطة ضيقة منها فقط واترك بوصة واحدة على الأقل بين الرقاقة المعدنية وجدران داخلية للفرن.

يحدث الضجيج أو الاحتكاك من الصينية الدؤهارة.

- نظّف الصينية الدوّارة وحلقة بالبكرة وأرض الفرن.
- تأكد من وضع الصينية الدوّارة والحلقة بالبكرة كما ينبغي.

استخدام فرن المايكروويف قد يؤدي الى التداخل في التلفزيون أو الراديو.

- هذا شبيه بالتداخل الذي تسببه الأجهزة الصغيرة الأخرى، مثل جهاز تجفيف الشعر. انقل فرن المايكروويف على بعد أكثر عن الجهاز الآخر مثل التلفزيون أو الراديو.

العناية والتنظيف

اتبع هذه التعليمات لتنظيف الفرن وصيانته.

- احتفظ بنظافة داخل الفرن. جزيئات الطعام والسوائل المصبوبة قد تلصق بجدران داخلية للفرن، تتسبب في ضعف كفاءة الفرن.
- امسح الأشياء المصبوبة فورا. استخدم قماشا مبللا وصابونا ناعما. لا تستخدم مسحوق الغسل الخدش أو الكاشط.
- للمساعدة على إزالة جزيئات الطعام أو السوائل اللاصقة، سخّن كوبين من الماء (اضف عصير الليمون إذا أردت المحافظة على نظافة الفرن) في زجاجة مقدارها أربعة أكواب على مستوى الطاقة العالي لمدة خمس دقائق أو حتى يغلي الماء. انتظره في الفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- اخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. لمنع الصينيعة من الانكسار، تناول الصينية بعناية ولا تضعها في الماء فورا بعد الطبخ. اغسل الصينية بعناية بالماء الدافئ الصابوني أو بجهاز غسالة الصحن.
- نظّف الأسطح الخارجية للفرن بقماش مبلل ومسحوق الغسيل. جفّفها بقماش ناعم. لمنع حدوث ضرر في أجزاء التشغيل من الفرن، لا تترك الماء يتسيل الى الفتحات.
- اغسل زجاج الباب بالماء والصابون الناعيم جدا. تأكد من استخدام قماش ناعم لتجنب الخدش في الفرن.
- إذا تراكم البخار داخل الفرن أو خارج الفرن، امسحه بقماش ناعم. قد يتراكم البخار عند تشغيل الفرن بالرطوبة العالية ولا طريقة تشير الى تسرب المايكروويف.
- لا تشغل الفرن بدون طعام داخل الفرن؛ هذا الأمر يضر أنبوب المغنطرون أو الصينية الزجاجية. قد تترك كوبا من الماء في الفرن عند عدم استخدام الفرن لمنع ضرر في حالة أن الفرن يعمل مفاجأة.

الملحق

المواصفات

رقم الموديل	MC1360WC
تجويف الفرن	١,٣ قدم مكعب
الضوابط	١٠ مستويات الطاقة ، بما فيها إذابة الثلج
المؤقت	٩٩ دقيقة ، ٩٩ ثانية
مصدر الطاقة	٢٢٠ فولت تيار متردد، ٦٠ هرتز
خروج الطاقة	٩٥٠ واط (المايكروويف)
استهلاك الطاقة	١٤٥٠ واط (المايكروويف) ١٥٠٠ واط (الانتقال الحراري)
الأبعاد الخارجية	٢١ ٢٩/٣٢" (عرض) × ١٢ ٢٣/٣٢" (ارتفاع) × ٢١ ١٩/٣٢" (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	١٤ ١/٢" (عرض) × ٩ ٣/١٦" (ارتفاع) × ١٥ ١٣/٣٢" (عمق)
الوزن الصافي/الإجمالي	٦١,٧/٥٧,٣ باوند

رقم الموديل	MC1360WC-B
تجويف الفرن	١,٣ قدم مكعب
الضوابط	١٠ مستويات الطاقة ، بما فيها إذابة الثلج
المؤقت	٩٩ دقيقة ، ٩٩ ثانية
مصدر الطاقة	١٢٧ فولت تيار متردد، ٦٠ هرتز
خروج الطاقة	٩٥٠ واط (المايكروويف)
استهلاك الطاقة	١٤٥٠ واط (المايكروويف) ١٥٠٠ واط (الانتقال الحراري)
الأبعاد الخارجية	٢١ ٢٩/٣٢" (عرض) × ١٢ ٢٣/٣٢" (ارتفاع) × ٢١ ١٩/٣٢" (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	١٤ ١/٢" (عرض) × ٩ ٣/١٦" (ارتفاع) × ١٥ ١٣/٣٢" (عمق)
الوزن الصافي/الإجمالي	٦١,٧/٥٧,٣ باوند

مذكرة

AR

AR

Samsung Electronics Co., Ltd.
Feb. 2003
Printed in Korea